



MISSIONMEHRWEG.DE

HYGIENE KUNDENBEHÄLTNISSE



1. Nur saubere Behältnisse

Die Gefäße müssen leer und sauber sein! Augenscheinlich verschmutzte Gefäße dürfen zurückgewiesen werden, um das Arbeitsumfeld nicht zu verunreinigen.



5. Befüllen

Das Personal nimmt das Tablett und stellt es in den dafür markierten Bereich für die Befüllung ab.



2. Deckel bleibt bei Kund*innen

Die Kund*innen öffnen das Gefäß. Der Deckel bleibt bei ihnen.



6. Tablett mit Gefäß zurückreichen

Das Personal stellt das Tablett mit dem befüllten Gefäß wieder auf der Theke vor den Kund*innen ab, ohne das Gefäß zu berühren.



3. Ein Tablett für Behältnisse

Die Kund*innen stellen das mitgebrachte Gefäß geöffnet auf ein Tablett, das nur der Annahme solcher Gefäße dient.



7. Tablett reinigen

Tablett, Theke und Arbeitsfläche sollten regelmäßig gereinigt und bei Bedarf desinfiziert werden.



4. Gefäß nicht berühren

Das mitgebrachte Gefäß darf nicht berührt werden, auch nicht mit Küchenutensilien.



8. Hände waschen

Bei versehentlichem direkten Kontakt sollten Hände und Einfüllhilfen gewaschen bzw. gespült werden.





Verantwortung des Gastronomiebetriebs

Anbieter*innen von Take-away-Gerichten sind wie alle Lebensmittelunternehmer*innen für die Sicherheit der von ihnen in Verkehr gebrachten Lebensmittel verantwortlich. Sie müssen dafür sorgen, dass die einschlägigen Hygieneregeln eingehalten werden, um mögliche Risiken, z. B. durch Keime oder Fremdkörper, auszuschließen. Dafür ist es notwendig, eine entsprechende Hygienepraxis einzuhalten. Bei der Abgabe von Speisen in Gefäße, die von Kund*innen mitgebracht und auf deren Wunsch befüllt werden, ist die Verantwortung des Betriebs auf die Sicherheit des Lebensmittels bis zum Einfüllen beschränkt. Für die Eignung der Gefäße für den Kontakt

mit Lebensmitteln und deren Transport tragen die Kund*innen die Verantwortung. Dennoch können Betriebe die Gefäße auch ablehnen, wenn sie nicht geeignet erscheinen oder verunreinigt sind. Betriebe müssen dafür Sorge tragen, dass Kontaminationen des Umfelds und der angebotenen Lebensmittel durch über die Fremdgefäße eingetragene Keime oder Verschmutzungen soweit wie möglich ausgeschlossen werden. Sie müssen das Hygienierisiko einschätzen und schriftlich festlegen, wie mögliche Gefahren minimiert werden sollen. Dabei ist die spezifische Situation vor Ort zu berücksichtigen – sowohl bezogen auf die Räumlichkeiten als auch die Betriebsabläufe.

Trennung der Bereiche und Abläufe

Von Kund*innen mitgebrachte Gefäße dürfen nicht in die Nähe von leicht verderblichen Lebensmitteln gelangen. Das heißt, sie können nicht, wie bei Einwegverpackungen üblich, einfach auf der Arbeitsfläche hinter der Theke befüllt werden. Denkbar ist die Einrichtung eines extra dafür vorgesehenen und markierten Bereichs sowohl auf der Bedien- als auch auf der Arbeitstheke. Besser noch ist die Verwendung eines Hygienetabletts, da so der direkte Kontakt mit dem Fremdgefäß vermieden werden kann. Auch für das Tablett sind auf der Theke und auf der Arbeitsfläche gesonderte Bereiche festzulegen und zu markieren. Wenn aufgrund des Zustands des Gefäßes das Risiko einer Umfeldkontamination nicht ausgeschlossen werden kann, muss das Gefäß zurückgewiesen werden. Es gilt, dass die Gefäße möglichst nicht berührt werden sollten, weder mit den

Händen noch mit Kellen, Löffeln oder Zangen. Die zum Befüllen der mitgebrachten Gefäße genutzten Hilfsmittel sollten nur für diesen Zweck genutzt werden. Wird eine Waage benutzt, sollte das mitgebrachte Gefäß entweder mit dem Tablett oder auf einer (Einweg-) Unterlage gewogen werden. Andernfalls muss die Auflagefläche der Waage hinterher desinfiziert werden. Ist ein direkter händischer Kontakt mit den mitgebrachten Gefäßen nicht zu vermeiden, sollte sich das Personal nach dem Befüllen die Hände waschen. Dafür sind Vorgaben zur bedarfsgerechten Händereinigung festzulegen. Die Abstellbereiche auf der Theke und der Arbeitsfläche sowie genutzte Hilfsmittel (einschließlich Tablett oder Greifhilfen) sollten bei offensichtlicher Verschmutzung und ansonsten mindestens arbeitstäglich gereinigt und bei Bedarf desinfiziert werden.

Belehrung des Personals

Das Personal muss in Hygienefragen rund um das Abfüllen von Speisen in von Kund*innen mitgebrachten Gefäßen unterwiesen werden. Die betrieblichen Hygieneregeln müssen klar kommuniziert werden. Sinnvoll ist auch ein Aushang im Verkaufsbereich.

Kommunikation mit Kundschaft

Die Kund*innen sollten durch das Verkaufspersonal über den festgelegten Ablauf zum Befüllen von mitgebrachten Gefäßen informiert werden. Dabei können auch schriftliche Informationen oder begleitende Illustrationen angeboten werden.

Es gelten die EU-Hygieneverordnungen für Lebensmittel (Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs sowie Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 zur Auswahl eines geeigneten, als sicher anerkannten Lebensmittelkontaktmaterials). National sind die hygienerechtlichen Anforderungen in der allgemeinen Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV), speziell für tierische Produkte in der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) und bezogen auf das Lebensmittelkontaktmaterial in der Bedarfsgegenständerverordnung verankert. In den Verordnungen nicht gesondert geregelt ist das Befüllen von Mehrweggefäßen. Es ist hygienerechtlich nicht verboten.

